Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 154-6 (2005) (Arabic): MILK AND MILK PRODUCTS, Part 6: LOCAL- NATURAL BUFFALO BUTTER

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٥٤-٦/ ٢٠٠٥

الألبان ومنتجاتها

الجزء السادس :

الزبد الجاموسى الطبيعى المحلى

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٤ ٦ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " الزبد الجاموسى الطبيعى المحلى " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٢

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الزبد الجاموسى الطبيعى المحلى

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفيه الخاصة بالزبد الجاموسى الطبيعى المحلى وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هو المنتج الدهنى الناتج من معاملة اللبن أو القشدة الجاموسى أو الاثنين معا بواسطة الطرق الميكانيكية أو اليدوية.

٣- الإشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من التزنخ.

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من االشوائب والمواد المالئة.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من اى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٤ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادره عن لجنه دستور الاغذية الدولية كودكس.

٣/ ٥ زبد المائدة :

٣/ ٥/ ١ ان يكون المنتج مصنوع من قشدة مبسترة.

٣/ ٥/ ٢ لاتزيد نسبه الرطوبة على ١٦٪ فى الزبد المملح ولاتزيد على ١٨٪ فى الزبد غير المملح.

٣/ ٥/ ٣ لاتزيد نسبه المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية على ٢٪.

٣/ ٥/ ٤ لاتقل نسبه دهن اللبن عن ٨٠٪.

٣/ ٥/ ٥ لاتزيد درجة الحموضة على ٨.

٣/ ٦ زبدة المطبخ (الزبد الفلاحى) :

٣/ ٦/ ١ لاتزيد نسبه الرطوبة على ١٨٪ فى الزبد المملح ولاتزيد على ٢٠٪ فى الزبد غير المملح.

٣/ ٦/ ٢ لاتزيد نسبه المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية على ٣٪.

٣/ ٦/ ٣ لاتقل نسبه دهن اللبن عن ٧٨٪.

٣/ ٦/ ٤ لاتزيد درجة الحموضة على ١٠.

٣/ ٧ يتراوح معامل الانكسار بين ١,٤٥٢٥- ١,٤٥٥٢ عند ٤٠° س.

٣/ ٨ يتراوح رقم رايخرت بين ٢٢- ٣٧.

٣/ ٩ يتراوح رقم بولنسكى بين ١,٥- ٣,٥.

٣/ ١٠ يتراوح رقم كيرشنر بين ٢٠- ٢٦.

٣/ ١١ يتراوح رقم التصبن بين ٢١٤,٦- ٢٤١,١.

٣/ ١٢ يتراوح الرقم اليودى بين ٢٤,١- ٤٢.

٣/ ١٣ تتراوح درجة الانصهار بين ٢٨- ٣٦ ° س.

٣/ ١٤ تكون حدود المعادن الثقيله فى المنتج طبقا للمواصفات القياسيه رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية".

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من الميكروبات المرضية وسمومها.

٣/ ١٦ لاتزيد بكتريا مجموعة القولون على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١٧ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشيا كولاى.

٣/ ١٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٩ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذه الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢١ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنه دستور الاغذيه الدوليه.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية من حيث المظهر والطعم والرائحة.

٤/ ٢ يكون القوام متجانسا.

٤/ ٣ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشان .

٥/ ٢ تتم تعبئة المنتج تحت ظروف تضمن عدم تلوثة .

٥/ ٣ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية"، والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة"،على ان يوضح باللغة العربية على العبوه البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أخري الى جانب اللغة العربية :

٥/ ٣/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٣/ ٢ اسم المنتج ونوعه.

٥/ ٣/ ٣ نسبه الدهن.

٥/ ٣/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبتها.

٥/ ٣/ ٥ الحجم أو الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٣/ ٦ تاريخ الانتاج ومدة الصلاحيه أو تاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٣/ ٧ طريقة الاستعمال.

٥/ ٣/ ٨ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفة القياسية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها".

٧- المصطلحات الفنية

Table butter .... زبد المائدة

Kitchen butter .... زبد المطبخ

E. coli .... الايشريشيا كولاى

٨- المراجع

- Standard NO. A – 1 (1971).

Standard for butter and whey Butter.

Codex Alimentarus Valume XVI.

- T.K. Fahmi and A.A. Fahmi (1969).

Agric. Res. Revei. Val 47, No: 6(November 1969).

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئه المصريه العامه للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- المركز القومى للبحوث.
- معهد التغذية.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- كلية الزراعة- جامعة الازهر.
- معهد بحوث الانتاج الحيوانى.
- هيئة القطاع العام للصناعات الغذائية.
- مصلحة الكيمياء.
- شركة مصر للالبان والاغذية.
- شركة جهينة.
- د٠ محمود جمعة أحمد.
- هيئة الخدمات البيطرية.
- غرفة الصناعات الغذائية.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 154-6/ 2005

MILK AND MILK PRODUCTS

PART : 6

LOCAL- NATURAL BUFFALO BUTTER

ICS : 67.100.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality